

Einladung zur Weihnachtsdegustation 2010 zusammen mit unseren Rieslingwinzern

Freitag, 26.11.10, 17 – 21 Uhr / Samstag, 27.11.10, 14 – 18 Uhr

5.- Euro Probenpreis für alle Weine.

Glaspfand von 10.- Euro, die Sie bei Rückgabe Ihres Glases zurückerhalten.

Donnerstag, 25.11.10, ab 19 Uhr

„Öbbis guets und öbbis guets dezü“ (auf Neudeutsch „Wine & Dine“)

im Hotel Restaurant Hirschen, Familie Steiner,

Hauptstrasse 69, 79295 Sulzburg, www.douce-steiner.de

Unser diesjähriger Überraschungsgast ist ein Winzer aus Frankreich,

Thomas Teibert, Domaine de Horizon von Côtes du Roussil. Die Platzzahl ist

limitiert. Anmeldung bitte direkt bei Familie Steiner, Tel. +49 7634 82 08

Weingut Ziereisen

Markgrafenstrasse 17, D-79588 Efringen-Kirchen, Tel. +49 7628 28 48,

Fax +49 7628 94 16 62, kontakt@ziereisen.de, www.ziereisen.de



Herbstbericht 2010

Ein Jahr der Extreme

Die extreme Witterung hat uns in diesem Jahr große Herausforderungen beschert – nach unserer aktuellen Einschätzung aber auch einen der besten Jahrgänge im Hause Ziereisen. Doch der Reihe nach.

Nach dem langen, kalten Winter ließ das Frühjahr so lange auf sich warten, dass wir phasenweise mehr als zwei Wochen hinter dem langjährigen Wachstumsschnitt lagen. Hinzu kamen ein Kälteeinbruch und Regen während der Blütezeit. Folge: eine starke Verrieselung. Nach der extremen Wärmeperiode im Frühsommer und einem absolut verregneten August meinte es Petrus zum Herbststart

Ende September aber noch mal gut mit uns: Erst nach dreiwöchiger Traubenlese schickte er uns den ersten Regen und gestattete uns damit erneut, gesundes und reifes Lesegut in den Keller zu bringen.

Also ging es im Weinberg und Keller wieder sehr turbulent zu. Hanspeter nutzte die erste „Herbscht“-Phase, um mit einer strengen Vorlese im Weinberg die Weichen Richtung optimales Lesegut zu stellen. Was dann zur Hauptlese vor allem im roten Bereich im Keller auf dem Sortiertisch landete, ließ Hanspeters Stimmung gewaltig steigen. Gesundes, perfekt gereiftes Lesegut mit durch die Verrieselung teilweise extrem kleinen Beeren, die oft an Heidelbeeren erinnerten, dürfte hocharomatische, dichte, farbintensive Rotweine garantieren. Die Syrah-Beeren, die bei uns auf dem Tisch landeten, sind definitiv die besten, die wir je in den Keller geholt haben. Auch bei den Weißen lässt uns die optimale Balance aus Alkohol und Säure große Weine erwarten.

Im Keller hat Thomas Jost seinen ersten Herbst bei uns verbracht. Der junge Schweizer Winzer unterstützt uns tatkräftig und sorgt mit seinem Einsatz dafür, dass wir unsere Kellerarbeit weiter perfektionieren und mit neuen Ideen bereichern können.

Nach knapp vierwöchiger Lese haben wir am 22. Oktober als letzte Traube die Gutedel in den Keller gebracht. Jetzt sind wir wirklich sehr gespannt auf das Ergebnis. Aber alle Indizien deuten tatsächlich bei uns auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin. Drücken Sie uns die Daumen!



Sisich wie's isch...

Als ich mir dieses Jahr überlegt habe, was ich schreiben soll, fiel mir spontan der Satz ein: „Sisich wie's isch!“. Das bedeutet soviel wie: „Wir sind alle wohlauf und es gibt immer genug zu tun.“

Bei einer Großfamilie mit vier Generationen ist schließlich auch ständig was los. So ist im Jahr 2010 ein neues Mitglied eingetroffen, nämlich die kleine Helen, Tochter Nr. 3 von Hanspeters Schwester Susanne und Jörg. Im Moment ist sie noch ungewöhnlich ruhig, was man von ihren zwei Schwestern Magdalena, 4, und Johanna, 2^{1/2}, gar nicht behaupten kann. Stets haben die zwei was los, am liebsten arbeiten sie mit Papa im Garten oder fahren auf dem Traktor mit. Susanne wird auch dieses Jahr wieder zusammen mit ihrer großen Hilfe Ludwina den Hof weihnachtlich verzaubern. Katrin, die zweite Schwester von Hanspeter, lebt nun in der nahen Schweiz. Zu unserm Glück ist sie immer noch jeden Samstag auf dem Hof anzutreffen, wo sie kräftig mithilft. Während der Spargelzeit und der Weinlese kommt sie auch öfters und bringt ihren Freund Michael als Unterstützung mit.

Opa Hansjörg wurde in diesem Jahr 70. Von Altersbeschwerden keine Spur, er ist immer noch mit ganzem Elan in allen Bereichen tätig. Oma Verena ist ebenfalls voller Tatendrang und arbeitet mit, wo sie nur kann. Wer sich freilich ganz in den Ruhestand begeben hat, ist unsere Uroma Martha. Geboren 1909, durfte sie dieses Jahr ihren 101. Geburtstag feiern. Sie liebt es immer noch, in geselliger Runde ein Glas Wein zu trinken – und wenn Sie ganz gut zu Gange ist, zitiert sie Burte und Hebel in wunderschöner Mundart. Um Ihren einzigen männlichen Urenkel, Johann Friedrich, kümmert sie sich inbrünstig. Vor allem wenn es um die Wurst geht: der arme Bub muss auf jeden Fall zwei Würste haben; bei den Mädels ist das nicht so wichtig.

Der 9-jährige Johann ist weiterhin unser großer Denker. Aber wenn es unbedingt sein muss, so hilft er auch mal freiwillig mit. Seine Schwester Ida Paulina, mittlerweile 7 Jahre alt, ist stets am Organisieren. Findet irgendwo eine Feier statt, ein Theater oder sonst eine Veranstaltung, will sie hin. Zu Hause hilft sie im Verkauf mit und übernimmt gern den Telefondienst.

Hartmut Bick ist stundenweise bei uns tätig und unterstützt Hanspeter wo es notwendig ist. Jörg ist unser Einhundert-Prozent-Mann. Er arbeitet das ganze Jahr über überall mit. Wer die ganzen Arbeiten vor ihm erledigt hat, ist uns ein Rätsel.

Hanspeter sprüht wie eh und je vor Ideen und ist mit seinen Weinen stets vorne dabei. Seine Leidenschaft gilt zudem alten Maschinen. So hat er diesen Herbst eine alte Schweizer Bucherhydraulikpresse vom Schrott gerettet und Jörg hat sie tadellos restauriert. Bei mir, der Edeltraud, ist auch alles beim Alten; ich bin überall und nirgends, wie es sich für die Frau des Winzers gehört.

Mein letzter Satz gilt wieder unseren Verwandten, Freunden und Bekannten: „Danke für Eure Mithilfe!“

Wir freuen uns, Sie am Degu-Wochenende in alter Frische zu begrüßen.

Bis bald

Familie Ziereisen